

# SON PRIM

Crtra. Inca - Sencelles Km. 4,9. 07140 Sencelles, Mallorca. España.  
correo@sonprim.com · www.sonprim.com



## CUP 2017

---

### DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Indicación de origen: Vi de la terra Mallorca  
Tipo de vino: Tinto.  
Zona de producción: Sencelles, Mallorca.  
Variedades de uva: 55% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon y 15% Syrah.

### ANALÍTICA

Graduación: 15°.  
Acidez total: 5,5 g/l.  
PH: 3,7.  
Azúcar residual: <1 g/l.

### DATOS DE ELABORACIÓN

Elaborado en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada (mín. 20° – max. 29°).  
Maceración: 25 días.  
Fermentación Maloláctica: Depósitos de acero inoxidable.  
Crianza en bodega: 12 meses en barricas de 225l.  
Robles: 100% francés

### PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Tipo de botella: Bordelesa.  
Capacidades: 0,75 l / Magnum 1,5 l / 12 l\* / 18 l\*.  
Nº botellas 0,75 l: 11.000.  
Nº botellas 1,5 l: 300.  
Fecha embotellado: Mayo 2019.

\*Estos formatos se embotellan bajo pedido.

### NOTA DE CATA

Nuevo coupage se incorpora a la familia Son Prim. Manteniendo el ensamble de las mismas variedades, es que surge este vino tinto de gran intensidad de color, rojo granate vivo y brillante. De aroma complejo, como mermelada de ciruela y arándanos. También la mantequilla y el coco afirman su estancia en barricas de roble. En boca es potente, untuoso y redondo. Buena añada para guardar si se desea.

Temperatura óptima de consumo: 16° – 18°. Temperatura óptima de consumo: 8° – 10°.

---

# SON PRIM

Crtra. Inca - Sencelles Km. 4,9. 07140 Sencelles, Mallorca. España.  
correo@sonprim.com · www.sonprim.com



## CUP 2017

---

### IDENTIFICATION

Origin: Vi de la Terra de Mallorca.

Type of wine: Red.

Production area: Sencelles, Mallorca.

Grape variety: 55% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah.

### ANALYSIS

Alcohol: 15°.

Total acidity: 5,5 g/l.

PH: 3,7

Residual sugar: <1g/l

### WINEMAKING

Made in stainless steel tanks with controlled temperature (min. 20° - max. 29°). Maceration: 25 days. Malolactic fermentation: stainless steel tanks. Barrel ageing: 12 months in 225 litre barrels Oak: 100% french

### PRESENTATION

Bottle type: Bordeaux.

Capacity: 0,75 l / Magnum 1,5 l / 12 l\* / 18 l\*.

Number of 0,75 l bottles: 11.000.

Number of 1.5 l bottles: 300.

Bottling date: May 2019

\*These sizes are bottled upon request\*.

### TASTING NOTES

New blend is incorporated into the SON PRIM family. Keeping the set of the same varieties, it is the surge in the color of great intensity of color, bright and jazzy red pomegranate. Complex aroma, such as plum jam and blueberries. Also the butter and the coconut affirm their stay in oak barrels. The palate is powerful, unctuous and round. Good vintage to save if desired.

Drink at 16°-18°.

---

DECLARATION OF ALLERGENS AND GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS.

This product contains sulphites in a greater concentration than 10mg/l, ruled an allergen by Royal Decree 2220/2004, 26 November.  
It does not contain Genetically Modified Organisms (GMOs).

# SON PRIM

Crtra. Inca - Sencelles Km. 4,9. 07140 Sencelles, Mallorca. España.  
correo@sonprim.com · www.sonprim.com



## CUP 2017

---

### IDENTIFIKATION

Ursprung: Wein aus Mallorca.  
Art des Weines: Rotwein.  
Anbaugebiet: Sencelles, Mallorca.  
Rebsorten: 55% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah.

### ANALYSE

Alcohol: 15°  
Total acidity: 5,5 g/l.  
PH: 3,7  
Residual sugar: <1 g/l

### HERSTELLUNG

In Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur (min. 20 °-29° max.). Maischung: 25 Tage.  
Maische Gärung: in Edelstahl-Tanks. Fassreife: 12 Monate in 225 Liter Fässern. Eiche: 100% französisch.

### PRASENTATION

Flaschentyp: Bordeaux.  
Inhalt: 0.75l, magnum 1.5l, 12l\*, 18l\*.  
Anzahl von 0,75 l-Flaschen: 11.000  
Anzahl von 1.5 l Flaschen: 300.  
Abfüll-Datum: Mai 2019.

\*Diese Flaschengrossen auf Anfrage erhältlich\*

### VERKOSTUNGSNOTIZEN

In die Familie SON PRIM wurde ein neues Cuvee aufgenommen, das die gleichen Sorten zusammenhält und einen Rotwein von großer Farbintensität und leuchtend rotem Granatrot hervorbringt. Komplexes Aroma wie Zwetschgenmarmelade und Heidelbeeren. Auch die Butter und die Kokosnuss bestätigen ihren Aufenthalt in Eichenfässern. Der Gaumen ist kraftvoll, geschmeidig und rund. Guter Jahrgang zum Speichern, falls gewünscht.

Serviertemperatur: 16-18° C.

---

DEKLARATION ZU ALLERGENEN UND GENTECHNISCH VERÄNDERTEN ORGANISMEN.

Dieses Produkt enthält Sulfite in einer Konzentration größer als 10mg/l und wird durch königliche Verordnung 2220/2004 als Allergen eingestuft.  
Es enthält keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO).